

Topljenik



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Testo:

- 10 jaja
- 10 kašika šecera
- 5 kašika brašna
- 6 štanglicokolade
- 200 gmlevenih oraha
- 5 kašika griza

Sirup:

- 8 dl vode
- 750 g šecera
- 1 limun
- 4 štangle cokolade

Priprema

U posudu za mešanje 5 jaja sa 5 kašika šecera, dodati 2,5 kašike griza, 2,5 kašike brašna, 3 rebra rendane cokolade i 200 grama mlevenih oraha, pa promešati varjačom. U podmazan i brašnom posut pleh usuti masu i peci na 200 stepeni. U drugu posudu umutiti 5 jaja, 5 kašika šecera, dodati 2,5 kašike griza, 2,5 kašika brašna i promešati pa sipati preko polupečenog tamnog testa. Vratiti pleh u rernu i peci na umerenoj temperaturi. Sirup-skuvati vodu sa 750 grama šecera i dodati limun na kolutove. Topao kolac preliti vrućim sirupom te ostaviti da se ohladi. Ohlaen kolac posuti rendanom cokoladom.

Savet